

Knorr Professional Käse Sauce 1 kg



Sauce

Ergibt
6,5L

Bestelle überall, jederzeit

Sichere dir Prämien über
unser Treueprogramm

Erhalte rund um die Uhr
Unterstützung

- Abgerundeter Käsegeschmack
- Cremige Konsistenz
- Pur oder abgeleitet einsetzbar
- Ideal zu Teigwaren, Gratins, Gemüse, Bratlinge sowie kurzgebratenem, hellem Fleisch
- Gratinierfähig

Artikelnummer: 1033 • Verbrauchereinheit EAN: 4007801110330 • Verpackungseinheit EAN: 4007801310334

Hast du Fragen zur Bestellung ?  +49 800 8 32 46 36

Alle Produktinformationen

Nährwerte und Allergene



Ohne MSG lt. Rezeptur



Ohne Farbstoffe



Ohne Konservierungsstoffe



Mit Jodsalz



Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe



Alkoholfrei

Zutaten

Zutaten: Palmöl, WEIZENMEHL, Maltodextrin, 9% Schmelzkäse (KÄSE, MOLKENERZEUGNIS), Stärke, modifizierte Stärke, Speisesalz, MILCHZUCKER, Hefeextrakt, MILCHEIWEISS, jodiertes Speisesalz, Zwiebeln, Säuerungsmittel (Citronensäure), Zucker, Aromen (mit MILCH), Zitronensaftpulver, Gewürze. Kann Spuren von Ei, Sellerie und Senf enthalten.

Zutaten mit allergenem Potential

- ✓ Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ✓ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

Nährwerte

Name	100g enthalten	pro 100g zubereitet	pro 100ml zubereitet	pro Portion**	% * pro Portion
Energie (Kilojoule)	2200 kJ	330 kJ	390 kJ	390 kJ	5 %
Energie (Kilokalorien)	530 kcal	80 kcal	95 kcal	95 kcal	5 %
Fett	36 g	5 g	6 g	6 g	9 %
davon gesättigte Fettsäuren	23 g	3,5 g	4 g	4 g	20 %
Kohlenhydrate	42 g	6 g	8 g	8 g	3 %
davon Zucker	5 g	0,8 g	1 g	1 g	1 %
Ballaststoffe	1 g	0,2 g	0,2 g	0,2 g	
Eiweiß	9 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g	3 %
Salz	5,8 g	0,88 g	1,1 g	1,1 g	18 %

* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

** 1 Portion = 100 ml (Verbrauchereinheit enthält 65 Portionen)

Die Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung.

Produktinformationen

Rechtlicher Hinweis:

Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Verbindlich sind die Angaben auf der Produktverpackung. Die Produktabbildungen dienen lediglich als Beispiele und haben keinen Anspruch auf Aktualität. Es wird keine Gewähr für die darauf abgebildeten Angaben zu Inhaltsstoffen oder zu weiteren Informationen übernommen. Für Informationen zu den Inhaltsstoffen der Produkte lesen Sie bitte die Produktbeschreibung im Text

Bezeichnung

Trockenmischung zur Herstellung einer Käse Sauce

Beschreibung

- Abgerundeter Käsegeschmack
- Cremige Konsistenz
- Pur oder abgeleitet einsetzbar
- Ideal zu Teigwaren, Gratins, Gemüse, Bratlinge sowie kurzgebratenem, hellem Fleisch
- Gratinierfähig

Besondere Kennzeichen und Kostformen

- Ohne MSG lt. Rezeptur
- Ohne Farbstoffe
- Ohne Konservierungsstoffe
- Mit Jodsalz
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Alkoholfrei

Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.): o.d.Z.: Ohne die Zusatzstoffe Geschmacksverstärker, Farb- & Konservierungsstoffe, Sulfidverbindungen, Antioxidations- & Süßungsmittel mit Wirkung im zubereiteten Endprodukt, d.h. in Deutschland: keine Deklarationspflicht auf Speisekarten.

Ohne MSG laut Rezeptur: Ohne rezeptorischen Zusatz des geschmacksverstärkenden Zusatzstoffes Mononatriumglutamat (engl: MonoSodium Glutamate = MSG)

Produktinweise

Ergiebigkeit

Produktmenge	Wasser	Ergiebigkeit in Litern
180 g	1 l	1
1000 g	5,5 l	6.5

Zubereitung

Packungsinhalt in 5,5 Liter (kaltes, warmes oder kochendes) Wasser einrühren. Unter Rühren 2 Minuten kochen lassen.

Lagerhinweis

Bei Entnahme von Teilmengen die wiederverschlossene Packung trocken und vor Wärme geschützt lagern.

Tipps

Käse-Gratin Sauce: Menge des KNORR Käse Saucen Pulvers auf 220 g je Liter erhöhen.

Spinat-Käse Sauce: Feingehackte Zwiebeln anbraten, KNORR Käse Sauce und Spinat zugeben.

Walnuss-Käse Sauce: KNORR Käse Sauce mit feingehackten Walnüssen verfeinern.

Gebinde- und Logistikinformationen

Knorr Professional Käse Sauce 6 x 1 kg

Artikelnummer: 1033

Bezeichnung	Verbrauchereinheit	Verpackungseinheit	Transporteinheit
EAN	4007801110330	4007801310334	8712566253579
Maße L/H/B in mm	117 × 203 × 132	360 × 210 × 265	1200 × 990 × 800
Volumen in M3	0.003135	0.020034	0.95
Gewicht (brutto) in kg	1.108	6.814	270.304
Gewicht (netto) in kg	1	6	216

Mehr Information zur Lebensmittelkennzeichnung gibt es [hier](#).

[Zurück zur "Produktübersicht"](#)

